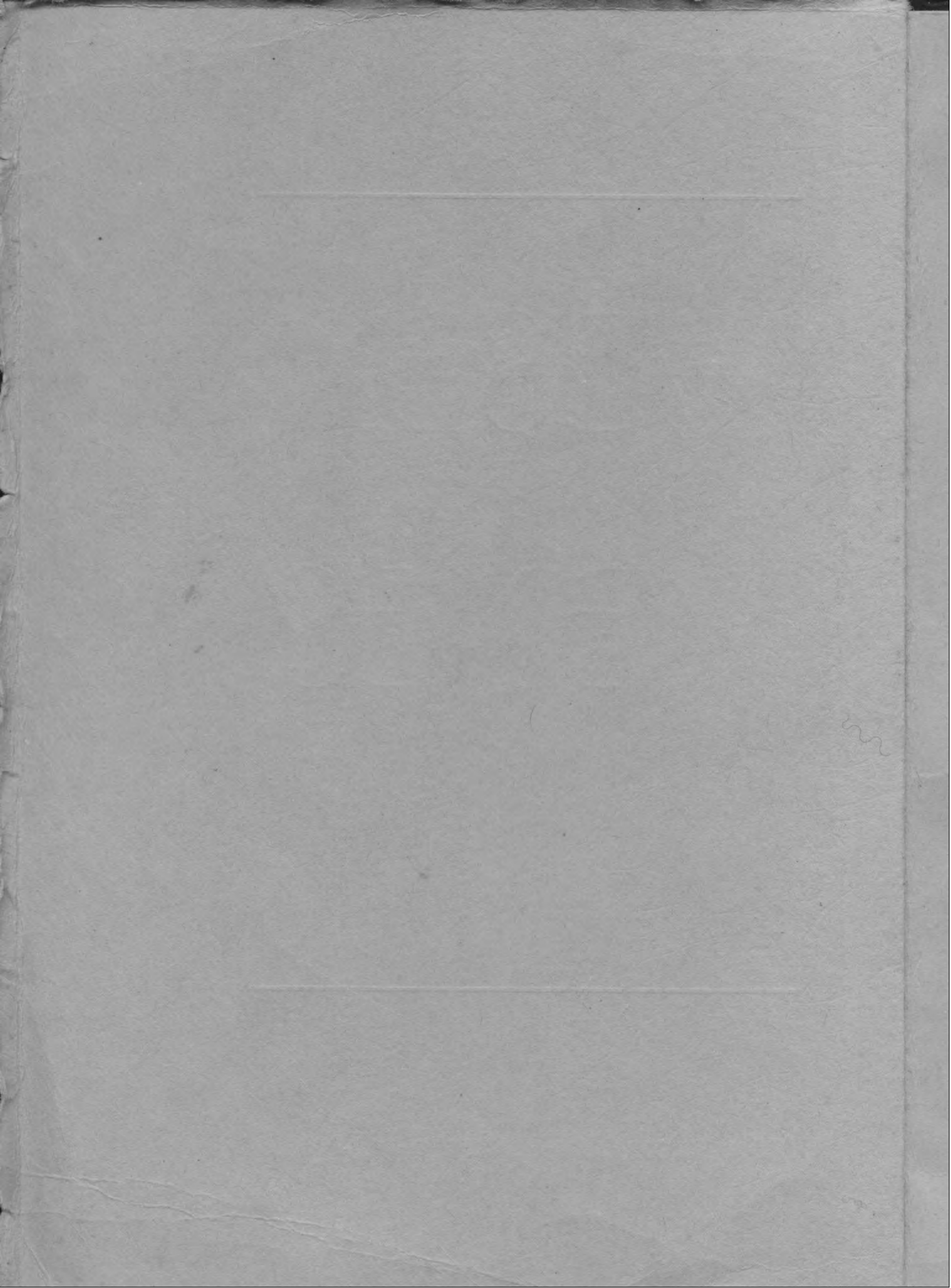

DAS WESEN DES WEINES

VON
THOMAS KÖHLER, NEUSTADT AN DER HAARDT



Des Weines ›Güte‹ gibt nicht der Stock
allein; als Moſt, als Wein will Rebensaft
gehegt, gepflegt und gut erzogen ſein.

L. G.

Das Wesen des Weines

Vergleichsstudie
zwischen Mensch und Wein

1913
Thomas Köhler, Neustadt an der Haardt

Gewidmet

seinen verehrten Kunden

und Freunden des

edlen Rebensaftes

vom Verfasser.

E I N L E I T U N G

Des Weines ›Güte‹ gibt nicht der Stock
allein; als Moſt, als Wein will Rebenſaft
gehegt, gepflegt und gut erzogen ſein.
L. G.

Wein iſt ein uraltes Erzeugnis, das wiſſen wir ſchon aus der heiligen Schrift. Die Dichter aller Zeiten waren nicht müßig, dieſe edelſte aller Gottesgaben in Liedern und Gedichten zu verherrlichen und zu preiſen. Staatliche und privatliche Körperſchaften, ebenſo die Literatur und Preſſe haben ſich und beſonders in den letzten Jahrzehnten oftmals und umfaſſend mit der ›Weinfrage‹ befaßt, ſodaß man glauben könnte, jetzt herrſche völlige Klarheit über den ›Begriff Wein‹!

Halten wir aber Umſchau, dann werden wir eines anderen belehrt. Und dabei iſt es gar nicht nötig, den wenig Wein trinkenden Norddeutſchen oder Südbayern beſonders ins Feld zu führen, nein, ganz allgemein genommen iſt das „Weinverſtändnis“ nicht ſehr verbreitet. Sogar viele Ärzte haben durch ihre Verordnungen oftmals bewieſen, daß sie nicht einmal wiſſen, welches Weinbaugebiet angeſichts der denkbar günſtigſten klimatiſchen Verhältniſſe die beſtgeeigneten Weine für Kranke und Geneſende hervorbringt, ja, hervorbringen muß. Selbſt in den Weinbaugebieten gibt es Leute, die weder die Grundlage, noch das Erreichbare eines idealen Weines kennen. Deshalb braucht man ſich auch nicht zu wundern, daß oft wackere Zecher außerhalb des Weinbaugebiets das köſtliche Naß ſchlürfen, von ihm Troſt, Labung und Freude erhalten, ohne ihm die gebührende Würdigung zuteil werden zu laſſen, ohne daran zu denken, daß das herrliche Getränk nicht allein ein Naturerzeugnis, ſondern auch das Ergebnis der ihm zuteil gewordenen Hege, Pflege und Erziehung iſt.

Alle Freunde dieſer edlen Gottesgabe mit der Art und dem Weſen, mit der Hege und der Pflege und Erziehung bekannt zu machen, mehr Verſtändnis für wirklich edle, gut gezogene und richtig erzogene Weine zu erwecken und ſolchen die gebührende Würdigung zu verſchaffen, dies ſoll der Zweck des Schriftchens ſein.

Möge der verehrte Leſer auch dabei erkennen, daß die Lehre der Abſtinenzler, nach welcher der Wein in die Klaſſe der Gifte eingereiht wird, nichts als eine Irrlehre, ja eine verleumderiſche Verdächtigung darſtellt, die weder ſachlich noch geſchichtlich haltbar iſt.

Neuſtadt an der Haardt. THOMAS KÖHLER.

ABSTAMMUNG UND WERDEN

Vorbedingungen
zu einem hoffnungsvollen Erzeugnis

Wie beim Menſchen die Geſundheit der Eltern, die naturgemäße, vernünftige, geregelte Lebensweiſe von größter Bedeutung für ihn und ſeine Nachkommenſchaft ſind, ſo auch beim Wein. Die gute Rebe erheiſcht guten Boden und ein günſtiges Klima*), daneben unerläſſige,

*) Das rheinpfälziſche Weinbaugebiet, das vor kalten Nordwinden geſchützt iſt, in dem ſogar die Edelkaſtanie, die Mandel, ja ſogar Feigen gedeihen, hat unumſtritten unter allen deutſchen Weinbaugebieten das für den Weinſtock beſtgeeignete Klima. Es wird mit Recht die ›Weinkammer Deutſchlands‹ genannt, zumal es auch hinſichtlich der hervorgebrachten Mengen mit an erſter Stelle ſteht.

verſtändige und ſorgſame Pflege. Dann aber ſind die Vorbedingungen für frohe Hoffnungen gegeben.

Stecklinge geeigneter Rebenſorten von jungen, fruchtbaren Stöcken, die einen zarten, nicht zu wilden Wuchs haben, werden im Mai in gut vorbereiteten, geeigneten Boden eingepflanzt.

Schon hierzu bedarf es guter Kenntniſſe und reicher Erfahrungen ſeitens des Winzers, denn hier wird der Grundſtein zum kommenden Erzeugnis gelegt.

Unter günſtigen Verhältniſſen dauert es etwa vier Jahre, bis der Weinſtock ertragfähig iſt. Große Geldopfer für Düngung ſind zu bringen und recht viel Mühe für fleißige Bodenbearbeitung und Rebenbehandlung iſt aufzuwenden, bis man die erſte Ernte halten kann.

Gerade wie wir Menſchen der Ungunſt und dem Glück unterworfen ſind, ſo ergeht es auch dem Wein. Der Winzer pflegt zu ſagen: „Zwölf gute Monate bringen ein gutes Weinjahr!" Sonnige, warme Herbſttage laſſen das neuangeſetzte Holz gut ausreifen, und ein ſchneereicher Winter ſchützt Wurzel und Rebe vor großer Kälte. Sind die Zeiten von Pankratius, Servatius und Bonifazius*) den jungen Trieben hold geweſen, dann ſoll die Sonne die nötige Wärme ſpenden, um ein raſches Verblühen

---

* Die ſogenannten drei Eisheiligen am 12., 13. und 14. Mai. In dieſen Tagen treten bekanntlich oft Frühjahrsfröſte ein, die den jungen Trieben großen Schaden zufügen.

herbeizuführen, damit den Schädlingen dieser Zeit keine Gelegenheit zu ihrem verderbenbringenden Wirken gegeben ist. Es folgt dann die sorgenvolle Zeit von Mai bis Herbst oder die Zeit der Hoffnungen!

Gunst oder Ungunst der Witterung entscheiden darüber, ob sich das Anlagekapital des Winzers verzinst oder nicht, und ob ihm gegebenen Falles außerdem noch ein angemessener Lohn für seine mühevolle, rastlose Tätigkeit bleibt. Es ist allgemein bekannt, daß der Wein zu seinem Gedeihen viel Sonne nötig hat, denn er ist ein Sonnenkind. Zuviel des Guten kann ihm aber auch Nachteil bringen, genau wie bei uns Menschen auch. Ein erfrischender Regen zu passender Zeit darf nicht ausbleiben, da er zur Verarbeitung des eingefangenen Sonnenscheins unumgänglich notwendig ist.

Bedenkt man schließlich, daß die Hoffnungen auf einen guten Ertrag, hervorgerufen durch günstige Witterungsverhältnisse im Verein mit liebevoller Arbeit des Winzers, noch in vorgeschrittener Zeit vernichtet werden können, sei es durch Hagelschlag, durch heftige Gewitterstürme mit nachfolgender Überschwemmung oder durch lang anhaltende Regengüsse, die das Aufspringen der Trauben und nachfolgende Fäulnis zeitigen, dann kann man sich erst ein ungefähres Bild von den großen Sorgen des Winzers machen. Bringt er doch zwölf Monate lang die größten Opfer an Geld und Zeit, ohne zu wissen,

ob ihm ein Lohn dafür winkt! Nach der Ernte muß er düngen, im Frühjahr die Reben beschneiden und anbinden, fast das ganze Jahr hindurch den Boden bearbeiten, vor und nach der Blüte schwefeln, um dem Oïdium und der Lederbeerkrankheit vorzubeugen, mehrere Bespritzungen mit Kupfervitriol und anderen Lösungen vornehmen zur Bekämpfung der Peronospora, der Pilzkrankheit, sowie zur Vernichtung des Heu- und des Sauerwurms. Die der Rebe drohenden Gefahren hier ausführlicher zu schildern, würde zu weit führen, doch kann man aus den angeführten Punkten schon ersehen, daß der Wein gar mannigfachen Gefahren ausgesetzt ist, bevor er von der Kelter fließt, gleich der Menschenknospe, die schon vor dem Eintritt in die Welt den besorgten Eltern manch bange Stunde bereitet hat.

G E B U R T

Weinleſe und Kelterung

Nehmen wir an, daß die Entwickelungszeit der Weintraube günſtig verlaufen iſt und wir nun vor einem wirklich »freudigen Ereignis« ſtehen.

Die Weinernte oder Weinleſe, im Volksmund auch einfach »das Herbſten« genannt und die darauf folgende Kelterung ſind als Geburt des Weines anzuſehen. In der Regel wird der Wein im Monat Oktober geboren. Wie bei der Geburt des Menſchen, müſſen auch hier peinliche Sorgfalt, Reinlichkeit und raſches Handeln zuſammenwirken.

Bei der Leſe iſt das Sprichwort »Böſe Geſellſchaften verderben gute Sitten« ſehr zu beachten, denn ſelbſt wenige ſchlechte, vielleicht ſauerfaule Trauben, die unter die guten geraten, wirken ſchon auf eine größere Menge Wein höchſt nachteilig. In Qualitätslagen werden in guten Jahrgängen die Trauben gleich bei der Leſe in zwei bis drei Qualitäten ſortiert, zu welchem Zweck die Kübel der Leſerinnen in Gefache eingeteilt ſind. Die beſſeren Trauben ergeben dann die ſogenannten »Ausleſe-Weine«. Zur Erlangung von »Ausbeer-Weinen« verwendet man ſogar nur die allerbeſten, edelſüßen und edelfaulen Beeren.

Vor der Kelterung, vielfach ſchon im Wingert, werden die Trauben gemahlen oder zerſtampft und heißen dann Traubenmaiſche, im Volksmund auch einfach Moſt. Schon in dieſem Zuſtande findet lebhafter Handel mit dem Ankömmling ſtatt, da viele kleinere Winzer zum Keltern und Einlegen gar nicht eingerichtet ſind.

Als Traubenmaiſche iſt der Ankömmling vielen und großen Gefahren ausgeſetzt, er verlangt alle Aufmerkſamkeit und Sorgfalt, um nicht ſchon direkt bei der Geburt zu verkrüppeln. Sind beiſpielsweiſe nicht alle Geräte gründlich gereinigt und bleibt der Moſt zu lange darin ſtehen, dann iſt er, namentlich bei wärmerem Wetter, ſehr empfänglich für den gefürchteten Eſſigpilz, der ſeine Geſundheit entweder ſofort untergräbt oder doch min-

destens sehr nachteilig beeinflußt. Wir wissen, daß auch viele Menschen bei der Geburt aus Mangel an Reinlichkeit oder durch sonstige Nachlässigkeit zugrunde gehen oder Schaden erleiden.

Die Maische muß also möglichst rasch zur Kelter gebracht und ausgepreßt werden. Der bräunliche, süße Saft, der neue Wein, fließt von der Kelter ab, während die festen Teile, die Trester oder Treber, zurückbleiben. Letztere finden in der Branntweinbereitung Verwendung.

E N T W I C K E L U N G

Das Lagerfaß oder das Bett.

Wie man das Kind in ein gesundheitlich einwandfreies, frisches, molliges Lager bettet, muß der Fachmann darauf bedacht sein, den neuen Pflegling Wein in ein frisches, gründlich gesäubertes Faß zu bringen, denn auch hier trifft der bekannte Spruch zu: ›Bettest du gut, so liegst du gut‹.

Sehr vorteilhaft ist es für den Neuling, wenn in dem ihm zugeteilten Lager vorher ein guter Wein gelegen hat, während es anderseits äußerst nachteilig ist, wenn

ein geringer Wein darin gelagert oder das Faß längere Zeit leer gelegen hat und nicht hinlänglich erfriſcht wurde. Direkt zum Verderben eines Weines würde es aber führen, wenn im Lagerfaß womöglich ein Schimmelpilz oder ähnliches vorhanden iſt oder vorhanden war, weil derartige Mängel niemals wieder vollſtändig zu beſeitigen ſind.

Der Keller oder die Wohnung.

Gut gewohnt iſt halb gelebt. Dieſe bekannte Redensart gilt auch für den Wein, denn auch bei ihm iſt eine gute Wohnung von großer Bedeutung. Hier heißt es: Ein guter Keller (macht) einen guten Wein! Tief in der Erde gelegene Keller mit Gewölben aus Sandſtein und Bodenbelag aus Sandſteinplatten ſind die beſten, und den neuzeitlichen Kellern vorzuziehen, weil ſie bei einiger Achtſamkeit nur wenig den Temperaturſchwankungen unterworfen ſind. Dieſer Umſtand iſt aber ebenſo für die Gärzeit, wie auch für den Ausbau des Weines von großer Wichtigkeit. Zu geeigneter Zeit iſt der Keller auch gut zu lüften und oft zu reinigen; übelriechende, der Fäulnis unterworfene Dinge ſind fernzuhalten.

Die Gärung oder der lebhafte Junge.

In dem molligen Bett, in dem Lagerfaß angelangt, fängt der Neugeborene bald an zu toben, die Gärung

beginnt. Kaum ſind zwei bis drei Tage verſtrichen und ſchon kann man an den Wänden des Faſſes die erhöhte Temperatur wahrnehmen. Mit der Temperaturerhöhung färbt ſich der Saft weißer und fängt, ſiedendem Waſſer gleich, zu ſingen an, wird immer geräuſchvoller, um im Höhepunkt der Gärung in ein förmliches Kochen, mit Gemurmel und Poltern auszuarten. Farbe und Temperatur ſind jetzt wie friſch gemolkene Milch*), der Geſchmack iſt ſüß-bitzlich, etwas an bittere Mandeln erinnernd. In dieſer Verfaſſung heißt der Wein ›Federweißer‹ oder ›Bitzler‹. Er hat als ſolcher ſeine Tücken und ſchon mancher Uneingeweihte ließ ſich durch die beſtechende, verführeriſche Art verleiten, mit dem Kobold zu tief ſich einzulaſſen. Die eigentümlichen Wirkungen hiervon hat der pfälzer Dichter Woll ſehr treffend in folgende Reime gefaßt:

›So neuer Bitzler hot de Krenk,
Do kammer ſich verſohle;
Do fallt mer glei vun Stuhl und Bank,
Des ſoll der Deiwel hole.
Er laaft ſo lieblich dorch de Hals
Mer hockt wie angeworzelt
Mer leppert als und leppert als,
Uf ämol / bauf! / geborzelt‹.

Während der Gärung muß das Faß ſpundfrei gehalten werden, da es ſonſt durch den Druck der ſich

---

*) Natürlich gilt dieſes nur für Weißwein.

bildenden Kohlensäure auseinandergesprengt würde. Die entweichende Kohlensäure erfüllt den Keller und gefährdet die Gesundheit, ja sogar das Leben von Personen, die sich längere Zeit darin aufhalten. Aus diesem Grunde passieren in den Weinkellern während der Gärzeit öfters Unfälle. In neuerer Zeit beugt man dieser Gefahr durch Ventilationseinrichtungen oder durch Rohrleitungen vor, welche von den Faßspunden direkt ins Freie führen.

Die Gärung eines jeden einzelnen Weines muß genau beobachtet, nötigenfalls auch gefördert werden, denn wenn ein Wein in der Gärung stecken bleibt, also den Gärungsprozeß nicht vollständig beendet, wird er nicht hell und nicht fertig.

Der ›Neue‹ wird allmählich ruhiger und kälter, die Süße hat er verloren und dafür einen kernigen, bitterlichen, teils säuerlichen Geschmack angenommen*).

Abstich oder Reinigung.

Ein Kind bringt einen Wagen voll Arbeit, hört man gar oft aus dem Muttermunde, und dies läßt sich auch vom Weine sagen.

*) Eine Ausnahme hiervon machen die pfälzischen Edelweine. In Qualitätslagen haben nämlich die Trauben oft einen so hohen Gehalt an Zuckerstoff, daß derselbe auch durch die Gärung nicht ganz verloren wird; es verbleibt bei diesen Weinen noch ein großer Überschuß der Süße, wodurch sich die edelsüßen Weine ergeben.

Große Sachkenntnis und ständige Überwachung seitens des Pflegers ist nötig, den richtigen Zeitpunkt zur ersten Reinigung festzusetzen und es hängt für das Weitergedeihen des Weines viel von dieser Entscheidung ab. In der Regel dauert es zwei bis vier Monate bis der Wein seine Hauptunreinlichkeiten abgesondert hat, die sich auf dem Faßgrunde niederschlagen. Alsdann erfolgt der erste Abstich, d.h. den nun ziemlich hellen Wein bringt man in ein reines Faß womit die auf dem Faßgrunde sitzende Hefe, es ist dies eine gelbe, dickflüssige, schleimige Masse, abgesondert worden ist. Auf 1000 Liter Wein rechnet man in der Regel 30 bis 40 Liter Hefeabgang. Ferner gewahrt man noch an den inneren Faßwänden einen kristallfunkelnden, steinigen Ansatz, den Weinstein.

Im Laufe des ersten Jahres erfolgen dann je nach Notwendigkeit, die festzustellen, Sache des Pflegers ist, noch weitere zwei bis drei solcher Abstiche, mit natürlich immer geringer werdendem schleimigen Abgang. Nun sagt man vom Wein, er ist „bauernhell", und meint damit so hell, wie ihn der Bauer, der Winzer, als fertig ausgebaut betrachtet, aber ganz klar, hell funkelnd, ist er noch nicht. In diesem Stadium sollte der Wein in eine fachmännisch geleitete Pflege- und Erziehungsanstalt kommen, sofern dies nicht schon vorher geschehen ist.

CHARAKTER UND ERZIEHUNG

Während der junge Wein bisher faſt täglich ein anderes Geſicht zeigte und dadurch ſein Weſen verſchleierte, läßt er ſich jetzt ſchon beſſer beurteilen.

Wie wir bald einem Menſchen von weichem, gutmütigem Charakter, bald einem anderen von kerniger robuſter Art begegnen, ſo finden wir es auch beim Wein. Hierfür waren beſonders Rebenſorte, Bodenart und Klima beſtimmend. Und wie unter den Menſchen, ſo gibt es auch bei den Weinen träge und lebhafte, beſcheidene und aufdringliche, nichtsſagende und imponierende, zarte, weiche und harte, kernige, fügſame und eigen-

ſinnige Burſchen. Manche werden raſch hell und entwickeln ſich gut, während andere wiederum ſehr widerſpenſtig ſind und zu ernſteren Maßnahmen zwingen, wovon mancher Erzieher ein Liedchen zu ſingen weiß. In erſter Linie ſpielt hierfür das eine Rolle, was man unter »Jahrgang« verſteht, alſo alle die Einflüſſe, welche Sonne, Wind und Wetter ausübten, aber auch die Düngung und die Lage, ſowie die Rebenſorte ſind an der »Art« beteiligt.

Wie beim Menſchen, ſo kann man auch beim Wein ſagen: die Verhältniſſe beſtimmen ihn. Häusliches Wohlbehagen und gute Erziehung helfen über manche Schwierigkeit hinweg, wenn gute Grundlagen vorhanden ſind. Jedoch darf auch der Erzieher nicht überlaſtet werden! Wie ein Lehrer bei einer kleinen Schülerzahl auf dieſe tiefer einwirken und deshalb in der Regel mehr erzielen kann, ſo auch bei der Hege und Pflege des Weines.

Grundſätzliche Aufgabe des Erziehers iſt es, alle natürlichen guten Anlagen auf das Vollkommenſte zu entwickeln und die ſchlechten Eigenſchaften möglichſt zu unterdrücken. Es gibt für dieſe Arbeit keine Schablone, nach der man ſich richten kann, jeder Wein erfordert aus den jeweils gegebenen Vorausſetzungen andere Folgerungen.

So auch über die Frage, wann iſt der Wein »flaſchenreif« und über die fachmänniſche Flaſchenfüllung zu

ſchreiben, würde nicht nur zu weit führen, weil dabei ſo viele, teilweiſe nebenſächlich erſcheinende Punkte zu beachten ſind, die aber doch einen großen Einfluß auf die Weiterentwickelung ausüben, ſondern auch hier können wohl allgemein giltige Geſichtspunkte dargetan werden, die aber für den jeweiligen Fall wiederum nicht brauchbar ſein könnten.

Friſchgefüllter Wein gleicht einem ermüdeten, abgeſpannten Menſchen. Von den Strapazen des Füllens muß er ſich erſt wieder erholen, alſo einige Zeit ablagern, bevor ſeine eigentliche Flaſchenentwickelung beginnen kann. Nunmehr ſtellt es ſich auch heraus, ob der bis jetzt erzogene Wein von Natur aus geſund iſt und ob er eine ſachgemäße, ſorgfältige Pflege durch alle Stadien ſeines Daſeins genoſſen hat. Iſt das nicht der Fall, dann entwickelt er ſich nur noch ſpärlich oder gar nicht mehr, dann iſt er, anſtatt »Flaſchenwein« nur »Wein in Flaſchen«*)!

---

*) Siehe Seite 42.

A S S O Z I A T I O N

(Verſchneiden)

Oftmals würden einzelne Weine beim Konſumenten gar keinen Anklang finden, weil ſie entweder zu hart, zu ſäuerlich, oder das Gegenteil: zu weich, zu zart, ohne Raſſe wären. Zwei ſolcher Weine können ſich aber unter Umſtänden ſehr gut ergänzen, indem der eine des andern hervortretende Eigenſchaften deckt und die fehlenden ergänzt, alſo die Harmonie herſtellt und den Wein für den Verbraucher wertvoller geſtaltet. Denn wie beim Menſchen, ſo gilt auch beim Wein das Dichterwort:

»Denn wo das Strenge mit dem Zarten,
Wo Starkes ſich und Mildes paarten,
Da gibt es einen guten Klang.«

Allerdings heißt es bei ſolcher Aſſoziation, einer Ehe gleich: „Drum prüfe, wer ſich ewig bindet“ uſw., da eine ſpätere „Scheidung“ ausgeſchloſſen iſt. Eine große Sachkenntnis iſt deshalb notwendig, um durch Verſchnitt nur wirklich harmonierende Weine zuſammenzubringen.

Ich denke hierbei auch gar nicht an jenes Verſchneiden, das man oft in Weinbaugebieten mit Weinen aus ganz anderen Gebieten vornehmen muß, um der im Vergleich zum Eigenbau viel größeren Nachfrage gerecht zu werden. Noch viel weniger habe ich die zu einem wahren Unfug ausgearteten Verſchnitte von kleinen deutſchen mit minderwertigen ausländiſchen Weinen gemeint, die nur hergeſtellt werden, um „billige“ Weine auf den Markt zu bringen!

Lediglich Verſchnitte von Weinen aus ein und demſelben Weinbaugebiet ſind hier gemeint, die tatſächlich nur zur vorteilhaften gegenſeitigen Ergänzung dienen, dabei aber den in dem betreffenden Bezirk vorherrſchenden Charakter unbeeinflußt laſſen. Solche Verſchnitte kommen ſchon beim Winzer und Gutsbeſitzer vor, indem dieſe in quantitätsarmen Jahren Weine verſchiedener Lagen zuſammenlegen müſſen, um ein volles Faß zu erhalten. Auch bei Winzervereinen müſſen oft Weine mehrerer Winzer aus verſchiedenen Lagen in ein Faß zuſammengelegt werden, ohne daß man hierbei weiß, ob eine harmoniſche Gemeinſchaft daraus entſteht.

Verſchnitte von Weinen aus verſchiedenen Ländern vergleiche ich mit jenen moraliſch nicht einwandfreien menſchlichen Raſſenmiſchungen die Niemandem nutzen, aber allen Beteiligten ſchaden. Solche Gemeinſchaften bedeuten wie beim Menſchen, ſo auch beim Wein: Miſchmaſch.

LEBENSDAUER

Dieſe Überſchrift wird vielleicht bei vielen Leſern ein Lächeln hervorrufen, denn man wird ſagen, der Wein lebt eben ſolange, bis er getrunken iſt. Das iſt indeſſen nicht immer der Fall und leider gar zu oft ſtößt der Kenner auf einen Wein, von dem er ſagen muß: ;Das iſt ein alter Knochen; oder ;Der iſt tot;.

Die hier gemeinte Lebensdauer bezieht ſich auf die Qualitätsmerkmale, alſo auf Geſchmack, Geruch und Farbe des Weines. In dieſer Hinſicht macht der Wein eine Wandlung durch, geradeſo wie auch der Menſch ſich ſtets verändert.

Und beim Menſchen wie beim Wein finden wir ebenſo frühes Altern, wie auch längeres Friſchbleiben. Bei beiden ſind für dieſe Unterſchiede auch die Urſachen gleich. Geſunde Abſtammung, naturgemäße Erziehung und Schonung der Jugendkräfte ſind die Vorausſetzungen, die dem Menſchen körperliche Rüſtigkeit und geiſtige Friſche bis ins Greiſenalter ſichern. Während wir von einem gebrechlichen Menſchen, wenn er noch in jungen Jahren ſteht, beſtimmt annehmen können, daß er entweder von jeher nicht geſund war oder keine vernünftige Lebensweiſe geführt hat. Reife, extraktreiche Weine, wie ſie die ſonnige Rheinpfalz hervorbringt, behalten bei ſachkundiger Erziehung ihren friſchen Geſchmack, ihre Qualität auf viele Jahre, edle Weine ſogar auf viele Jahrzehnte hinaus. Manchmal werden in den Zeitungen jedoch Weine von hundert oder gar mehreren hundert Jahren angeprieſen, ſogar als wertvolle Raritäten hingeſtellt. Bei ſolchen Weinen kann man indeſſen nur noch von ſogenannten ›Leichen‹ reden, es ſind Weine die überalt ſind und jeglicher Qualität entbehren. Unreife Weine altern ſelbſt bei vorſichtigſter Pflege frühzeitig, aber auch reife Weine können durch unſachgemäße Pflege ſchon bald zugrunde gerichtet werden. ›Alt und doch jung‹ das gilt als Ideal und zwar ebenſowohl für den Menſchen, als auch für den Wein!

NAME – NUR SCHEIN

Wohl die meiſten Weintrinker und Weinkäufer laſſen ſich bei Aufgabe von Beſtellungen die Weinnamen als Richtſchnur dienen, ja viele ſchätzen den Wein nur ſeines klingenden Namens wegen und ſchlürfen ſogenannte Kabinettsweine irgend einer königlichen Domäne voller Andacht und Hochachtung, ſelbſt wenn ihnen deren Geſchmack gar nicht zuſagt. Die billigſte Bezugsquelle glaubt man gewöhnlich durch Vergleich mehrerer Preisliſten herausfinden zu können und beſtellt dann ſelbſtverſtändlich dort, wo gleichnamige Weine wie: Königsbacher

Reiterpfad, Deidesheimer Herrgottsacker, Forſter Jeſuitengarten oder andere Marken am billigſten ſind!?

Man iſt hierbei der durchaus irrigen Anſicht, daß von gleichnamigen Weinen der eine ſchmecken müſſe wie der andere und denkt nicht daran, daß die Weine einer Weinbergslage ſich durch die vielen Einflüſſe der Bebauung und Erziehung ebenſo verſchieden geſtalten, wie die Kinder einer Familie. Es dürfte zu bekannt ſein, welche großen Unterſchiede in Veranlagung, Fähigkeit und Konſtitution unter den Kindern ein und derſelben Familie vorkommen, ſodaß ich mir nähere Erörterungen hierüber wohl erſparen kann.

Aber weit mehr Urſachen für die verſchiedenartige Geſtaltung gibt es für die Abkömmlinge ein und derſelben Weinbergslage. Die Unterſchiede in der Düngung und Behandlung der Rebe ſorgen von vornherein ſchon für ebenſoviel verſchiedene Weine, und das bedeutet in der Regel ſoviele Unterſchiede als die betreffende Lage Beſitzer hat. Manchmal zählt man ſolcher zehn bis zwanzig und noch mehr. Weitere Qualitätsabſtände entſtehen durch die Leſe, die Kelterung, die Einlagerung und die erſte Pflege. Es iſt für den Wein auch durchaus nicht gleichgiltig, ob die Trauben beim Regenwetter oder an warmen, ſonnigen Tagen geleſen werden, ferner kann auch früheres oder ſpäteres Leſen, ſelbſt wenn es nur 8 bis 14 Tage auseinanderliegt, große Qualitätsunter-

ſchiede bedeuten. Alſo alles Geſichtspunkte, die für den fertigen Wein von großer Bedeutung ſind und ihn unterſchiedlich beeinfluſſen, ganz gleich ob er auf der gleichen Lage gewachſen iſt und den gleichen Namen trägt. Über die Folgen einer unſachgemäßen Kelterung, Einlagerung und Pflege iſt ja ſchon vorhin manches geſagt, aber folgendes Beiſpiel aus der Praxis möchte noch Raum finden:

Verſchiedene Beſitzer brachten vor einigen Jahren Deidesheimer Kieſelberg des gleichen Jahrganges zum Ausgebot, bei dem die Preiſe von M. 1050 bis 2670 für 1000 Liter ſchwankten. Nun frage ich, welches war dort eigentlich der richtige Deidesheimer Kieſelberg, der zu M. 1050, 2000, 2210, 2550 oder 2670? Solche und noch viel kraſſere Fälle kann man aber alljährlich bei den Weinverſteigerungen erleben! Ja, ſelbſt ein und derſelbe Beſitzer hat oft mehrere Fäſſer Wein aus gleicher Lage, die durch Erziehungseinflüſſe in Qualität und darum auch preislich verſchieden ſind. So erlöſte ein Weingutsbeſitzer für drei Fäſſer Forſter Freundſtück des gleichen Jahrganges für das eine 3900, das andere 5000 und das dritte 6100 M.

Schließlich kommt es bei Weinverſteigerungen auch häufig vor, daß ſich mehrere Liebhaber in ein Faß Wein teilen und dieſes eine Faß Wein geſtaltet ſich dann durch verſchiedenartige Weiterbehandlung und Flaſchenfüllung ebenfalls wieder zu verſchiedenen Weinen.

Bei gleichnamigen Weinen aus verschiedenen Jahrgängen kann natürlich gar kein Vergleich in Frage kommen, da jeder Jahrgang sich bekanntlich anders gestaltet.

Der verehrte Leser wird aus diesen Darlegungen klar erkennen, daß Weine sich nicht nach dem Namen beurteilen lassen, daß vielmehr der Name für die Qualität nur Anhalt, unter Umständen nur Schein ist. Genau oder ähnlich wie beim Menschen auch.

K O N J U N K T U R

Wohl in allen Zweigen des menſchlichen Berufs kommt es vor, daß bei größerer Nachfrage auch weniger gute Kräfte gegen gute Bezahlung Arbeitsgelegenheit finden, während umgekehrt die beſſeren Kräfte ſich gegen geringere Entlohnung anbieten, anbieten müſſen, wenn die Arbeitsgelegenheit mangelt. Solche Erſcheinungen der unterſchiedlichen Nachfrage und Angebots treten auch beim Wein, im Weingeſchäft zutage und werden in der Regel durch den Ausfall der Ernte oder ſchon durch die Ernteausſichten hervorgerufen.

Folgen beiſpielsweiſe mehrere gute Jahrgänge aufeinander, was leider ſchon lange nicht mehr der Fall war, dann iſt das Angebot größer als die Nachfrage und die Preiſe ſinken, ſelbſt wenn die Qualitäten eine Erhöhung der Preiſe rechtfertigen würden (1900). Umgekehrt iſt die Erſcheinung bei mehreren aufeinanderfolgenden ſchlechten Jahrgängen, da werden für minderwertige Erzeugniſſe hohe Preiſe erzielt (1910).

Die Preisſchwankungen treten während des ganzen Jahres auf und meiſtens dann, wenn Änderungen in den Ausſichten des neuen Jahrgangs eintreten. Vornehmlich werden die gutgepflegten, fehlerfreien Weine früherer Jahrgänge von der Preisbewegung betroffen, weil ſie die begehrteſte Handelsware bedeuten.

WEINHANDEL

In dem Weinhändler erblickt man oftmals nur den bloßen Vermittler zwischen Winzer und Konsument. Manche Leute meinen sogar, er sei nicht unbedingt notwendig, und daher suchen sie ihn zu umgehen.

Die Erfahrungen haben indessen gelehrt, daß solche Ansichten sehr irrig sind und daß solche Leute nicht nur durchschnittlich nicht billiger als vom Weinhändler kaufen, sondern daß sie obendrein noch viel Ärger, Verdruß und Enttäuschung durch Trüb- oder Scharfwerden*)

---

*) Trüber Wein gleicht einem mit Katarrh behafteten Sänger, keiner von beiden kommt richtig zur Geltung. Scharf gewordener Wein ist wertlos, da seine Qualität von Tag zu Tag abnimmt.

der Weine erleben! Die Weingüter bieten nämlich durchaus keine Gewähr für die Haltbarkeit der Weine, wie dies der reelle Weinhändler allgemein zu handhaben pflegt.

Und ferner ist die Tätigkeit des fachkundigen Weinhändlers von ganz einschneidender Bedeutung für den Ausbau, für die Zukunft der Weine und zwar für die mundende Art sowohl, als auch für die Bekömmlichkeit! Das Wort Weinhandel bedarf einer Begriffsvervollständigung insofern, als damit zugleich eine Pflegestätte und Erziehungsanstalt verbunden ist!

Zu bemerken ist hier auch, daß der im Weinbaugebiet ansässige Weinhändler einen großen Vorteil hat. Er ist mit den Verhältnissen der Winzer und Weingutsbesitzer genau bekannt und zwar sowohl hinsichtlich ihrer Weinbergslagen als auch ihrer Feld- und Kellerwirtschaft. Hierdurch sind ihm ganz wesentliche Anhaltspunkte für die Auswahl gegeben und er erwirbt seine Weine in der Regel recht frühzeitig, meistens schon bei der Lese oder beim ersten Abstich, weil er durch die Übernahme des Risikos der Entwickelung vorteilhafte Einkaufspreise erzielen kann.

Je nach den Fähigkeiten und Erfahrungen des Weinhändlers und seiner Hilfskräfte geschieht die Auswahl und Erziehung der Weine in sehr verschiedener Weise! In erster Linie gilt es, nur gesunde, charaktervolle und

harmoniſche Weine in den Keller zu bringen, die eine vorteilhafte Entwickelung verſprechen, die den Umgang aushalten, ſodaß man beim Trinken ſagen kann: ›Je länger, je lieber‹ oder ›Der ſchmeckt nach mehr‹! Das iſt aber nicht bei allen Weinen der Fall und auch die Naturreinheit allein bietet keine Gewähr hierfür, da der Wein nicht nur Naturerzeugnis, ſondern auch das Ergebnis einer ſachkundigen Behandlung oder einer Mißhandlung iſt.

Der wirkliche Weinhändler muß alſo das Weſen und die Erziehung des Weines genau kennen, er muß es verſtehen, den erworbenen Wein weiterzubauen, ganz gleichgiltig, in welchem Stadium er iſt!

Der gewiſſenhafte Weinhändler trachtet darnach, ſeine Zunge für den Weingeſchmack höchſtmöglich zu entwickeln und auf dieſer Stufe auch zu erhalten, ſeine ganze Lebensweiſe richtet er darnach ein. Er hält auch in der Ausdehnung ſeines Geſchäfts Maß.

Schließlich iſt es auch Aufgabe des reellen Weinhändlers, einen gerechten Ausgleich in den Preisſchwankungen herzuſtellen und in der Regel vermag er das auch, weil ſeine Einkaufsweiſe und kaufmänniſche Umſicht ihm hierfür die Möglichkeit bietet. Beiſpielsweiſe ergeben oft Einkäufe die gleichzeitig bei verſchiedenen Winzern und Weingütern betätigt ſind, weſentliche Qualitätsunterſchiede bei gleichen Preiſen, auch ver-

kaufen viele Winzer und kleine Güter jeweils das ganze Ergebnis eines Jahrganges zu einem Durchschnittspreise, trotzdem große Qualitätsunterschiede vorhanden sind. Wenn dazu noch das Können der guten Behandlung und Erziehung hinzukommt, dann vermag man leicht zu ermessen, daß der reelle Weinhändler im vorteilhaftesten Sinn preisregulierend zu arbeiten vermag.

Aus all diesen Gründen würde es zu großen Ungerechtigkeiten gegenüber den Kunden führen, wollte man eine mechanische Preisbildung durch Aufschlag eines feststehenden Zuschlags auf den Erwerbspreis handhaben. Es wäre unter solchen Umständen durchaus folgerichtig und gar nichts Seltenes, daß ein Wein zu Mk. 1.50 besser wäre, als einer zu M. 2 oder einer zu M. 5 schlechter als einer zu M. 4 und ähnliches mehr, was natürlich aus den Preislisten niemals zu ersehen ist. Der reelle Weinhändler wird und muß also seine Verkaufspreise nach dem wirklichen Wert der Weine bestimmen, ganz ohne Rücksicht auf den Erwerbspreis!

DER WEIN BEIM KONSUMENTEN

Bezugsquelle.

Gute Weinbezugsquellen gibt es ja viele, aber man kann ſie unter der großen Zahl der Anpreiſungen nicht ohne weiteres herausfinden. Oftmals ſind gerade ſolche Geſchäfte, die ihre Weine in verlockender Weiſe anzupreiſen verſtehen, am wenigſten in der Lage, die gemachten Verſprechungen durch gute Lieferungen zu erfüllen. Dabei fehlt dem Beſteller häufig noch das Verſtändnis für die Beurteilung der Weine und er ſucht ſelbſt einen ihm nicht zuſagenden Wein lieber durch die Eigenart der Weinbergslage oder des Weinbaugebietes zu erklären, als in einem Erziehungsfehler oder in der mangel-

haften Qualität überhaupt. So iſt es auch lange Zeit möglich geweſen, daß von den rheinpfälziſchen Weinen die ſchlechteſte Meinung verbreitet wurde, weil der außerpfälziſche Handel meiſtens nur die ſchlechten Weine als ›Pfälzer‹ verkaufte, die guten Pfälzer Weine dagegen als ›Rheinweine‹!

Dieſe kurze Abhandlung dürfte dem Verehrer des edlen Weines mehrere Fingerzeige gegeben haben, wo und wie er eine gute Bezugsquelle finden kann. Auf alle Fälle wird er aber gut tun, Vergleichsproben unter den Weinen verſchiedener Geſchäfte anzuſtellen, denn die hiermit verbundenen kleinen Koſten werden ſich bei Deckung eines einigermaßen belangreichen Bedarfs reichlich lohnen. Zudem ſind ſolche Proben an und für ſich ſehr lehrreich und können oft mit geſelligen Unterhaltungen in Freundeskreiſen oder mit kleineren Familienfeſten verknüpft werden, ſodaß ſie eigentlich gar keine beſonderen Koſten verurſachen.

Auswahl.

Sorgfältig achte man bei einer ſolchen Probe auch darauf, daß ſich der Wein im Umgang bewährt, und damit ſoll geſagt ſein, daß er wiederholt gut ſchmeckt. Denn man ſoll ſich nicht allein durch den erſten Eindruck beeinfluſſen laſſen, da manche Weine beim erſten Schluck ſehr beſtechen, aber beim Weitertrinken ſättigen und

widerstehen. Ähnlich wie es auch Menschen gibt, die zuerst einen großartigen Eindruck machen, aber beim näheren Kennenlernen fast unausstehlich werden. Wenn immer möglich, benütze man einen bereits bewährten Wein als Anhaltsprobe, gewissermaßen als Stimmgabel.

Wenig ratsam ist es, beim Trunk, beim Genuß des Weines sich nur auf eine Sorte zu beschränken. Gleichwie bei den Mahlzeiten verschiedene Fleischspeisen und verschiedene Gemüse gegeben werden, so sollte man auch verschiedene Weine reichen lassen. Überhaupt, wie man im alltäglichen Leben die Speisen wechselt, so sollte auch im Wein Abwechslung geboten sein.

Sogar auf die Jahreszeit muß man bei der Wahl des Weines Rücksicht nehmen. Im Sommer trägt man leichte, im Winter schwere Kleider. So soll man auch im Sommer die rassigen, säuerlichen Rieslingweine trinken, während die vollen, feuerigen Weine mehr dem Pelzmantel gleichen und deshalb für den Winter vornehmlich geeignet sind.

Aufbewahrung und Kühlung.

Hat der Konsument die ihm zusagenden Weine gefunden, dann bewahre er sie sorgfältig und gehe vernünftig mit ihnen um. Der Lagerraum soll möglichst gleichmäßig auf 9 bis 12 Reaumurwärmegrade temperiert sein. Keller mit Heizeinrichtungen sind darum unzweckmäßig.

Von Wichtigkeit ist es auch, die Flaschenweine liegend aufzubewahren, damit der Kork vom Wein umspült ist.

Oftmals muß in der heißen Jahreszeit guter Wein noch kurz vor dem Getrunkenwerden seinen guten Charakter und seine schöne Art durch zu große Kühlung einbüßen, kommt dadurch also nicht in gute Geltung. Es ist eben falsch, guten Wein in Eis einzupacken,*) richtig dagegen ist, ihn in kaltem Wasser zu kühlen, dem man schließlich noch etwas Eis zusetzen kann. Jedenfalls sollen feine und feinste Weine nicht unter 10 Grad, leichte und mittlere Weine nicht unter 9 Grad Reaumur serviert und getrunken werden.

Weinglas.

Nicht unbeachtet lasse man das Weinglas, wenigstens möchte ich hierüber meinen verehrten Lesern meine Ansicht sagen.

Den Tischwein trinke man aus einem kräftigen Glas, aus einem Kelch oder Römer, den Kneip- und Tafelwein reiche man in einem besseren, feineren Glas und für den Edelwein nehme man in Form und Qualität das Feinste und Beste und zwar einen möglichst kleinen, aber feinen Römer. Klein, nicht allein aus ökonomischen Gründen,

*) Eine derartige übermäßige Kühlung ist nur bei fehlerhaften und minderwertigen Weinen angebracht, da hierdurch die Unarten etwas verdeckt werden.

ſondern hauptſächlich aus Pietät für die edelſte aller Gottesgaben, von der kein Tropfen ihren Zweck verfehlen darf. Alle Gläſer ſollen durchaus weiß, alſo farblos und ohne jede Verzierung ſein, damit der kriſtallfunkelnde Glanz des Weines unbeeinträchtigt zur Geltung kommt. Am Schluſſe ſind Gläſer abgebildet, die mir für den herrlichen Trank als ſchönſte und darum als empfehlenswerteſte Trinkgefäße vorſchweben.

Nachbeſtellungen.

Bei Nachbeſtellungen von Wein bedenke man, daß der Weinhändler einen Wein »wie gehabt« nur dann liefern kann, wenn er »zufällig« noch von der gleichen Füllung am Lager hat. Dies iſt aber nach Jahr und Tag und namentlich bei kleineren Weinen, ſozuſagen nie der Fall.

Von einem gleichpreiſigen Nachfolger darf man beiſpielsweiſe auch nicht erwarten, daß dieſer am Anfange ſchon ebenſo vollkommen entwickelt iſt, wie es der viel früher gefüllte Vorgänger zuletzt war, denn die gutgepflegten Weine entwickeln ſich im Keller des Konſumenten weiter und werden immer ſchöner.

Würdigung.

Wie häufig paſſiert es im menſchlichen Leben, daß der edelſte und ſtrebſamſte Charakter verkannt, daß er

nicht gewürdigt wird zum Schaden und zum Nachteil dessen, der ihn zu würdigen Anlaß genug hätte. Wie wir dies in gleicher Weise am Wein erleben, hat Bodenstedt sehr treffend in seinem Mirza-Schaffy festgelegt.

Aus dem Feuerquell des Weines
Aus dem Zaubergrund des Bechers
Sprudelt Gift und süße Labung,
Sprudelt Schönes und Gemeines
Nach dem eignen Wert des Zechers,
Nach des Trinkenden Begabung.
Denn es gleicht der Wein dem Regen,
Der im Schmutze selbst zum Schmutz wird,
Doch auf gutem Acker – Segen
Bringt und jedermann zu Nutz wird!

Möge deshalb der Konsument, wenn er die edle Gottesgabe trinkt, eingedenk sein der großen Mühe und der vielen Arbeit, die das herrliche Produkt zu seiner Heranbildung erfordert, also auch aus diesem Gesichtspunkt möge ihm entsprechende Würdigung zuteil werden. Möge er sich ferner ergötzen, wenn der kristallfunkelnde Glanz sein Auge erfreut, wenn der liebliche Duft seine Nase, der köstliche Geschmack seine Zunge und seinen Gaumen berührt und der Trank ihn so wohlig macht. Er wird dann mit Haydn einstimmen:

Das ist der Wein, der edle Wein
Der Grillen und Harm verscheucht.
Sein Lob ertöne laut und hoch
Mit tausendfachem Jubelschall!

A L L E R L E I

WISSENSWERTES VOM WEIN

Wein in Flaſchen oder – Flaſchenwein?

So einfach dieſes Wortſpiel klingt, ſo groß iſt der begriffliche Unterſchied.

›Wein in Flaſchen‹ gibt es aus denjenigen Weinbaugebieten, wo entgegen der Qualität die Quantität beſonders betrieben wird. Natürlicherweiſe iſt dort die Qualität der Weine überhaupt gering, dazu kommt aber noch, daß ſie auch oft einen ungenügenden Reifegrad beſitzen und deshalb der Verbeſſerung bedürfen. Solche Weine werden auf der Flaſche niemals elegant und

harmonisch, auch ist ihre Lebensdauer zu kurz, um eine richtige Entwickelung zu gestatten, denn schon nach wenigen Jahren wird ihr Geschmack alt und stumpf. Unter die Gattung ›Wein in Flaschen‹ rechne ich auch die mangelhaft erzogenen Weine und solche, die einem Transport in kleinen Faßgebinden unterworfen waren; sie sind meist nicht ganz klar, haben einen stumpfen, rauhen oder sonst unangenehmen Geschmack und können deshalb nicht als Lieblinge des Kenners angesehen werden.

Die Bezeichnung ›Flaschenwein‹ verdient nur ein Erzeugnis aus einem klimatisch begünstigten Weinbaugebiet mit passender Bodenbeschaffenheit und geeigneten Rebensorten, kurzum von dort, wo der Qualitätsbau betrieben werden kann und betrieben wird. Die Trauben müssen gut ausgereift sein, sodaß der Wein keiner Nachhilfe bedarf. Weitere unerläßliche Vorbedingungen sind die sorgfältige Auswahl und gewissenhafte Pflege von der Lese bis zur Flaschenreife, das Abfüllen im richtigen Augenblick und die Ablagerung bis zum Beginn der Entwickelung. Von da ab steigt der Wert des Flaschenweines ständig, nach mehrjährigem Lagern haben Blume und Geschmack an Lieblichkeit und Feinheit bedeutend gewonnen. Ein solcher Wein ist der Stolz des Kenners, wenn er bei hellem Gläserklang kristallfunkelnd das Auge ergötzt, der Nase lieblich entgegen duftet und der frische, rezente, elegante Geschmack Zunge und Gaumen er-

quickt und wenn alle diese Eindrücke des Menschen Herz erfreuen.

Soll der Wein im Faß oder soll er in Flaschen bezogen werden?

Die irrige Meinung vieler Weinverbraucher, daß im Faß bezogener Wein sich billiger stelle als der in Flaschen, ist aus nachstehenden Gründen leicht zu widerlegen.

Sorgfältig ausgewählter, sachgemäß erzogener Wein, bei der Flaschenreife vom großen Lagerfaß in Flaschen gefüllt und mit guten Korken mittels der Korkmaschine luftdicht verschlossen, behält seine natürlichen, charakteristischen Eigenschaften, die nach einiger Zeit der Flaschenlagerung noch voll und ganz zur Geltung kommen. Solcher Wein hat alsdann eine liebliche und mundende Art, sowie einen jugendlichen, eleganten Charakter und dadurch bedeutend an Wert gewonnen.

Ganz anders gestaltet sich dies aber beim Bezug in kleinen Faßgebinden. Denn derselbe Wein, der statt in eine dicht gläserne in eine porös hölzerne Umhüllung kommt, darin womöglich noch längere Zeit lagert, verliert durch den Zutritt der Luft seine Frische und Zärte und bekommt einen abgelebten Charakter.

Ferner leidet die Qualität des Weines sehr häufig noch dadurch, daß der rauhe Holz-, Schwefel- und Schimmelgeschmack vom Faß auf den Wein übertragen

wird. Dadurch kann die weitere Entwicklung des Weines keine günſtige ſein und er verliert infolgedeſſen an Geſchmack und Wert.

Auch die Verluſte an Quantität beim Bahntransport, beim Abfüllen und Korken, ſind nicht zu unterſchätzen. Wenn ein Wein vom Laien abgefüllt wird, dem meiſt weder die genügende Erfahrung, noch die erforderlichen Geräte zur Verfügung ſtehen, ſo beſitzt er höchſt ſelten die Klarheit und Haltbarkeit für die Zukunft wie ein Wein, der in der Flaſche bezogen wird.

Wir erſehen daraus ganz deutlich, daß Flaſchenwein in Wirklichkeit nicht teuerer iſt als Faßwein und daß nur erſterer den Anſpruch auf wirklich ›guten Wein‹ voll und ganz zu rechtfertigen vermag.

Weinernten nach amtlichen Ermittelungen.

	Rheingau	Moſel mit Saar u. Ruwer	Rheinpfalz
1908	32 316 hl	233 694 hl	577 936 hl
1909	31 623 „	185 481 „	280 644 „
1910	11 658 „	205 848 „	186 438 „
1911	57 060 „	362 996 „	661 677 „
1912	47 881 „	251 057 „	534 604 „
5 Jahrgänge zuſammen	180 538 hl	1 239 076 hl	2 241 299 hl

Da die amtlichen Ermittelungen vor 1908 nicht nach den natürlichen Weinbaugebieten feſtgeſtellt wurden,

konnte ich den Vergleich nicht, wie beabſichtigt, auf 10 Jahre ausdehnen. In letzterem Falle wäre das Endergebnis für die Pfalz noch viel günſtiger, denn unter den 5 Vergleichjahren befinden ſich 2 ſogenannte Fehljahre.

»Weinkammer Deutſchlands«.

Außer der größten Ertragfähigkeit hat das rheinpfälziſche Weinbaugebiet, das durch das Haardtgebirge vor den rauhen Nord- und Nordweſtwinden geſchützt iſt, erwieſenermaßen auch das für den Weinſtock beſtgeeignete Klima. Bei der überaus großen Milde gelangt die Traube ſchon frühzeitig zur Reife, ſodaß Jahrgänge, in welchen unreife Trauben geerntet werden müſſen, äußerſt ſelten vorkommen. Die Rheinpfalz wird deshalb mit vollem Recht »Weinkammer Deutſchlands« genannt.

Einteilung des rheinpfälziſchen Weinbaugebietes.

Oberhaardt, auch Oberland genannt, von der elſäſſiſchen Grenze bis Hambach, mit vornehmlich Quantitätsbau. Hier werden die Weinſtöcke hoch und das tragfähige Holz an Drähten entlang gezogen, wodurch im Verein mit entſprechendem Schnitt wohl eine größere Menge, aber auch eine geringere Qualität erzielt wird. Die Oberhaardtweine oder Oberländer ſind billigere Konſumweine und als Flaſchenweine nur die beſonders guten Jahrgänge geeignet.

Mittelhaardt, von Neustadt bis Herxheim, mit Qualitätsbau. Man zieht auch hier an Drähten, wie überhaupt in der ganzen Rheinpfalz, aber die Weinstöcke werden niederer und das tragfähige Holz kürzer gehalten, wodurch wohl eine kleinere Menge, aber auch eine um so größere Güte erzeugt wird. Die prächtigen Kneipweine und hochfeinen Edelweine ergeben bei sachgemäßer Erziehung elegante, ja ideale „Flaschenweine".

Unterhaardt, auch Unterland, von Weisenheim bis zur hessischen Grenze, wo rassige Tischweine erzeugt werden.

Zellertal, an der hessischen Grenze, sowie die Seitentäler von Alsenz, Glan, Lauter und Blies. Auch in diesen Gegenden findet man vornehmlich recht schöne, rezente Tischweine.

Abhänge und Ebene.

An den Abhängen wächst durchschnittlich besserer Wein als in der Ebene. Es ist dies hauptsächlich auf die bessere Rückwirkung der Sonnenstrahlen zurückzuführen.

Rebensorte und Traubensorte.

Es gibt eine große Anzahl von Traubensorten. Im rheinpfälzischen Weinbaugebiet sind hauptsächlich folgende angepflanzt: die Österreicher-, Sylvaner- oder

Frankenrebe, die Rieslingrebe, die Traminerrebe und für Rotwein die Portugieſer- und die Burgunderrebe. Wie in meinem Schriftchen bereits erwähnt, iſt die Traubenſorte grundlegend für den Charakter des Weines.

Erklärung von Weinnamen.

Neuſtadter beſagt, daß der Wein aus irgend einem Weinberg der Gemarkung Neuſtadt ſtammt.

Königsbacher Riesling iſt ein aus Rieslingtrauben gewonnener Wein irgend eines Weinberges der Gemarkung Königsbach.

Gimmeldinger Ausleſe kann ebenfalls aus jedem zu Gimmeldingen gehörigen Weinberge ſtammen, darf aber nur aus auserleſenen, guten Trauben gekeltert ſein.

Deidesheimer Hofſtück muß aus der Weinbergslage ›Hofſtück‹ der Gemarkung Deidesheim ſtammen.

Bei der Weinſorte ›Forſter Jeſuitengarten Riesling Ausbeer‹ beſagt demnach:

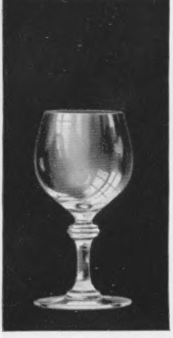
Forſter:	die Gemarkung
Jeſuitengarten:	die Weinbergslage
Riesling:	die Traubenſorte
Ausbeer:	nur allerbeſte Traubenbeeren

GLÄSER

für Tiſchweine — für beſſere Kneipweine — für Edelweine



Nr. 777
Spezial II



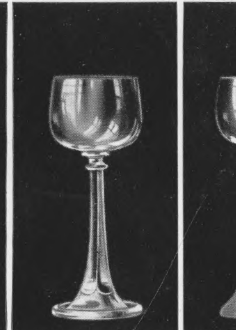
Nr. 752
Pfälzer Probierglas



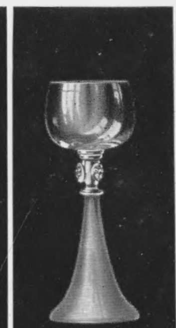
Nr. 737
Haardt



Nr. 765
Palatia



Nr. 761
Pfalzgold



Nr. 730
Perle der Pfalz

Die Bezugsquelle für dieſe Gläſer iſt durch den Verfaſſer zu erfahren.

INHALTSVERZEICHNIS



PFÄLZISCHE VERLAGSANSTALT
NEUSTADT A.D. HAARDT


PFÄLZISCHE VERLAGSANSTALT
NEUSTADT a. d. HAARDT